

Menu du réveillon de Noël 24 Décembre 2018



Le Foie gras de la maison Masse

Aux couleurs de boules de Noël.

Foie gras in Christmas baubles colours.

Le tourteau de Bretagne

En rémoulade de mangue et coriandre, bille glacée aux herbes.

Brittany coast crab with mango and coriander, frozen herbs ball.

L'encornet de Méditerranée

Boule de neige, marinière de coquillages, jus de noix et pomme verte.

Mediterranean squid, shellfish, granny smith and walnuts juice.

Les noix de Saint Jacques Bretonnes

Saisie dans un beurre aux cèpes, fregola sarda, bouillon de penne à la truffe noire.

Brittany scallops grilled in porcini mushroom butter, fregola sarda, penne and black truffle broth.

La pomme verte

Juste centrifugée et servie glacée, émulsion de sapin.

Granny smith sorbet, fir emulsion.

Le chapon de Bresse

Sur l'idée d'une dinde aux marrons, jus de rôti à la myrtille.

Capon like chestnuts turkey, blueberry roasted juice.

Le Brie de Meaux

En différente texture, vinaigrette à la noisette.

Brie de Meaux in different texture, hazelnut dressing.

Le chariot de gourmandises de Noël.

Christmas delicacies.

140 Euros

Accord Mets et vins / Wine pairings : 80 Euros

Viande d'origine française

Meat, origin France

